

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema inglese 2

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Un litro di latte

6 tuorli d'uova

(per 1/2 litro usarne 4)

100 gr di zucchero.

PREPARAZIONE

- 1 Fate bollire il latte con lo zucchero. Rompere le uova e mettere solo i tuorli in una terrina. Batterli con un cucchiaio e aggiungere poi gradatamente il latte caldo. Fare rapprendere la crema ponendola sul fuoco, meglio se a bagnomaria, girando continuamente. La crema si addensa poco alla volta. Non prolungare però la cottura fino all'ebollizione: l'albumina delle uova coagulerebbe e si isolerebbe dal latte. Se la crema impazzisse, versarla in piccole quantità in una bottiglia che sarà tappata bene con un panno pulito e agitata energicamente per tre o quattro minuti. La crema riprenderà corpo.